MICRO MINUTE

LA COCOTTE MINUTE TUPPERWARE AU MICRO-ONDES !

Valve régulatrice de pression

Valve de sécurité

Valve d'indication de pression :
- Levée : sous pression
- Baisée : pas de pression

Poignées sur la Base et le Couvercle :
- Bonne prise en main

Loquet de sécurité et d'ouverture :
- Baissez pour verrouiller et permettre la cuisson sous pression
- Soulevez après repos pour ouvrir
- 2 pictos pour indiquer l'ouverture et la fermeture

Couvercle :
- À baïonnette
- Joint d'étanchéité amovible
- Pictos de recommandations à l'intérieur du Couvercle

Base :
- Capacité utile : 2 L
- Granitée pour limiter les rayures
- Surélevée pour permettre la circulation des ondes pour une cuisson optimale.

Couleur : Bordeaux
Couleur et intérieur non texturé assurent une meilleure résistance à la coloration.

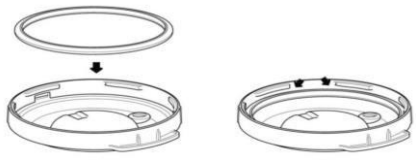
Film protecteur
Réduit l'apparence des taches blanches

MAX 120 °C
900 W

À retenir :

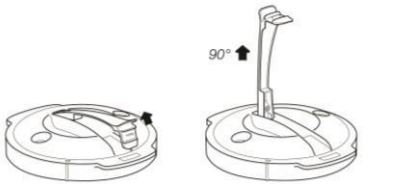
- Préserve les propriétés gustatives des aliments.
- Cuisson sous pression : cuisson accélérée.
- Parfaitement sécurisé : 3 Valves et système de Loquet de verrouillage.
- Simple d'utilisation.
- Sans surveillance.

MODE D'EMPLOI



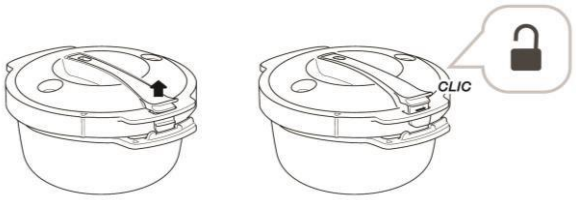
Avant chaque utilisation :

- Retirez le joint d'étanchéité et vérifiez qu'il soit propre.
- Replacez le joint d'étanchéité sous les ergots du Couvercle.
- Vérifiez que rien ne bloque les Valves et qu'elles soient bien mises en place.
- Retirez le Loquet : soulevez-le à 90° et tirez. Vérifiez que rien n'obstrue la Valve et le Loquet et remettez-le en place.

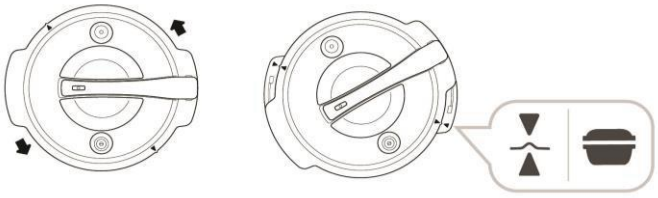


Pour ouvrir le Micro Minute :

- Vérifiez que la Valve d'indication de pression soit rabaissée.



1. Pour déverrouiller : soulevez le Loquet jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».



2. Pour retirer le Couvercle : tournez-le vers la gauche jusqu'à ce que les 2 « triangles » soient alignés. Soulevez le Couvercle à l'aide des poignées latérales.

Pour fermer le Micro Minute :

1. Pour poser le Couvercle : alignez les 2 « triangles ». Tournez le Couvercle vers la droite à l'aide des poignées latérales.

2. Pour verrouiller : baissez le Loquet jusqu'à ce que vous entendiez 1 « clic ».

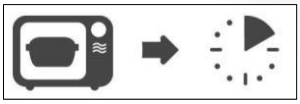
Pour remplir :

- Coupez les viandes et les légumes en morceaux de taille régulière.
- Piquez les fruits et légumes ayant une peau lorsque vous les faites cuire entiers.
- Votre préparation doit contenir : 150 ml de liquide par 10 mn de cuisson.
- Respectez le remplissage maximum au 2/3, soit jusqu'au marquage intérieur 2 l.
- Respectez le remplissage minimum de 400 ml, soit jusqu'au marquage minimum indiqué.

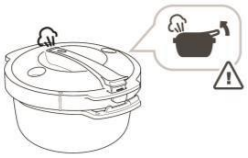
Pour la cuisson :

- Utilisez le Micro Minute au four à micro-ondes uniquement et MAX. à 900 W.
- Ne dépassez pas un temps de cuisson de 30 mn.
- Lorsque la pression se crée, la Valve d'indication de pression se lève.
- Ajoutez le sucre ou les matières grasses seulement après cuisson.

En fin de cuisson : avant d'ouvrir le Couvercle



- Laissez reposer dans le micro-ondes le temps indiqué dans la recette pour que la Valve d'indication de pression retombe.
- Mettez des maniques pour sortir le Micro Minute du micro-ondes.
- Transportez-le toujours à l'horizontal.
- Ne placez jamais le produit sous l'eau du robinet.
- Ne forcez jamais l'ouverture du Couvercle.
- Soulevez le Loquet en plaçant le produit loin de vous. Faites attention, la vapeur peut s'évacuer par la Valve de sécurité.



PENDANT L'ATELIER

- Une cuisson micro-ondes sous pression.
- Les parois épaisses résistent à la pression.
- Convient uniquement pour une utilisation au micro-ondes.
- Convient uniquement pour la cuisson sous pression.

Rangement :

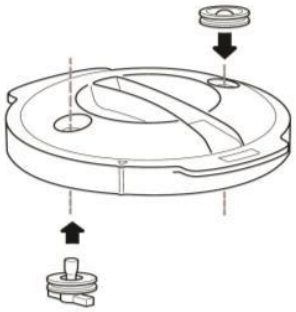
- Laissez le Micro Minute ouvert pour éviter la formation d'odeurs.
- Rangement compact : placez le Couvercle sous la Base. Laissez les Valves en place.

PRÉCAUTIONS D'UTILISATION

- Ne remplacez jamais le Joint silicone par un joint venant d'un autre récipient.
- Ne forcez jamais l'ouverture, vous risqueriez de vous brûler.
- N'ouvrez jamais tant que la valve d'indication de pression n'est pas totalement baissée.
- N'ajoutez jamais de sucre ou de matières grasses à votre recette avant la cuisson.
- N'utilisez jamais le Micro Minute pour de la friture, du caramel, du pop corn, des œufs à la coque ou de la confiture, cela pourrait provoquer de graves brûlures.
- Ne cuisinez jamais dans le Micro Minute les aliments qui forment une mousse à la cuisson (rhubarbe, canneberge, pâtes, céréales …).
- N'utilisez pas d'ustensile coupant dans le Micro Minute.
- Ne laissez pas à portée des enfants.

ENTRETIEN

- Lavez et séchez le Micro Minute après chaque utilisation.
- Toutes les pièces conviennent au lave-vaisselle. Retirez les Valves et lavez-les séparément à la main pour éviter de les perdre dans le lave-vaisselle.
- Retirez le Joint d'étanchéité pour un nettoyage optimum.
- À la main : nettoyez à l'eau chaude savonneuse.
- Si les aliments attachent au fond, laissez tremper avec du produit vaisselle.
- N'utilisez jamais de tampon ou de produit détergent abrasifs.



CAPACITE

Capacité utile : 2 l

DIMENSIONS : 28,08 x 22,49 x 15,70 cm h

LA COCOTTE MINUTE TUPPERWARE AU MICRO-ONDES !

Mini site dédié au Micro Minute

Flashez-moi

UTILISATIONS

- Soupes et potages.
- Plats en sauce à base de viande : blanquette, poulet au curry, poulet basquaise, couscous, joue de porc, colombo ...
- Plats en sauce à base de poisson : brandade, curry de poisson …
- Accompagnements : ratatouille, purées …
- Desserts : riz au lait, fruits compotés …